

■SUBJECT

レンブラントホテル大分 「鉄板焼 山茶花」3日間限定・クリスマスディナー

■ 新ブランド和牛「おおいた和牛」フィレ&ロース食べ比べと
和のテイストと楽しい驚きを散りばめた、聖夜ディナー！

レンブラントホテル大分 最上階「鉄板焼 山茶花」では、12月23日、24日、25日 3日間限定の『クリスマススペシャルディナー』のご予約をスタートいたしました。

ホワイトクリスマス为主题にしたメニュー構成には、豊後牛の歴史から100年の節目に誕生した、新県産和牛ブランド「おおいた和牛」“フィレ&ロースステーキ食べ比べ”をメインに、鉄板を駆使したメニューを展開。3日間だけしか食することのできない珠玉のコースをご提供します。鉄板を舞台に繰り広げられる、2018年聖夜のディナーを、ぜひお楽しみくださいませ。



□提供店舗/14F 「鉄板焼 山茶花」

2018年12月23日(日)・24日(月)・25日(火)

<1部>17:30~19:00 <2部>19:30~21:00

【クリスマススペシャルディナー】 要予約・2名様より
お一人様 15,000円

前菜盛り合わせ (スペアリブのオレンジ煮・旬野菜ヒラメ巻・マグロタタキ鳴門巻・鶏つみれ俵揚げ)

和風ふかひれスープ

海鮮包み焼き (帆立、海老、サーモン、きのこ 西京味噌バター)

魚料理 ~ふぐのたたき 雲仕立~

おおいた和牛 フィレスステーキ (60g) & ロースステーキ (60g)

旬の県産焼き野菜

寿司ケーキ 赤出汁

パンケーキ コーヒーまたは紅茶

~新ブランド誕生を記念した
鉄板焼コースをご提供しております~



【「おおいた和牛」特別コース】 特別価格
お一人様 10,000円

- 本日の前菜
 - 季節のサラダ
 - 県産焼き野菜
 - 新ブランド「おおいた和牛」 ロースステーキ 150g
 - 釜炊き白御飯 または ガーリックライス
 - 味噌汁 香の物
 - 本日のデザート
 - コーヒー 又は 紅茶
- ◇プラス2,500円で「フィレ150g」に変更出来ます。

□提供店舗/14F 「鉄板焼 山茶花」

□営業時間/ランチ11:30~14:00(土日祝のみ営業)

ディナー/17:30~21:00

□お問合せ・ご予約 TEL:097-545-1115(直通)

<このリリースに関するお問い合わせは...>

レンブラントホテル大分 〒870-0816 大分市田室町 9-20 / TEL : 097-545-1026 (直通) / FAX : 097-545-1023

[https:// rembrandt-group.com/oita](https://rembrandt-group.com/oita)

広報マーケティング課 庄司